

Mousse au Chocolat
1,5 kg
105 portions



CODE EAN

303371 007324 5

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour mousse au chocolat.

INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre (67%) (sucre, 25% de poudre de cacao), dextrose, matière grasse végétale hydrogénée, colorant : caramel E150c ; gélifiants : cellulose microcristalline, alginate de calcium, sulfate de calcium, alginate de sodium ; lactose, concentré de minéraux de lait, amidon modifié, protéines de lait, stabilisant : E450 ; émulsifiants : E471, E472a ; vanilline.
Peut contenir des traces de : noisette, oeuf, amandes.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : lait.

- Traces d'allergènes potentiellement présents : noisette, oeuf, amandes.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Verser le lait froid demi-écrémé (entre 2°C et 5°C) dans la cuve du batteur.
2. Verser la préparation pour mousse dans le lait froid et mélanger au fouet jusqu'à parfaite homogénéisation.
3. Battre 2 minutes à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse maximale.
4. Dresser dans les coupes, laisser reposer en chambre froide pendant 1h30. Servir très frais.

DOSAGES

Produit	Lait	Nombre de portions reconstituées
1,5kg	3 litres	105 portions

UTILISATION

- En l'état, dressée en coupes, mini-verrines, ramequins, en quenelles…
- Parfumée avec du miel, de la menthe, du café…
- Associée à des zestes d'agrumes, des pépites de chocolat, des fruits secs, des fruits crus ou cuits, du coulis de fruits rouges.
- Pour la réalisation de pâtisseries : Forêt Noire, Charlotte au chocolat, biscuit roulé …
- Pour garnir : choux, éclairs …
- Pour une mousse plus onctueuse, remplacer 10% du lait par de la crème liquide



Mousse au Chocolat
1,5 kg
105 portions

Nestlé

CODE EAN

303371 007324 5

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit en poudre		Pour une portion de 100 ml reconstituée avec du lait demi-écrémé	
Energie	1620	kJ	286	kJ
	385	kcal	68	kcal
Protéines	6,2	g	1,8	g
Glucides	65,2	g	10,7	g
Lipides	10,6	g	2,0	g
Calcium	655	mg	127	mg
	Soit 82	% des AJR*	Soit 15	% des AJR*

Bénéfices nutritionnels

Un dessert source de calcium - une portion de 100 ml apporte 15% des AJR* en calcium.

* Apports Journaliers Recommandés

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Une intensité en goût chocolat : 67% de chocolat en poudre.
Une texture aérée et fondante, proche d'une mousse traditionnelle.
Un mode de mise en œuvre simple et rapide : Utilisation de lait froid / Temps de battage court : 7 mn seulement / Temps de réfrigération de 1h30.

CONSERVATION - STOCKAGE

DLUO de 18 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais (en-dessous de 25°C) dans l'emballage d'origine.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)		303371 007324 5	1500 g	1570 g	186,0 x 76,0 x 241
Unité de distribution (UD)		303371 021913 1	15 kg	16,62 kg	400 x 396 x 260
Palette				424 kg	1200 x 800 x 1190

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
274/45	1657694	10	6	4	24	240



